

HALAL

Robert

حلال



Chilli Potato Cake

(24 small squares – 12 portions)

كعكة بطاطا بالفلفل

(٢٤ قطعة مربعة صغيرة - تكفي ١٢ فردا)

Ingredients:

- Robert Chicken Luncheon Meat
- 2 kg potatoes
- 3 fresh red chilli peppers
- 6 eggs
- 1½ dl cream
- 150g grated cheese
- 1½ teaspoon coarse salt
- and some pepper

Method:

1. Peel potatoes and put in water.
2. Slice chilli peppers in small squares.
3. Whip eggs with cream.
4. Add grated cheese, chilli and spices
5. Slice potatoes and mix in the egg mass.
6. Put in a baking tray and bake for 45 minutes at 200° C.
7. Keep the potato cake chilled for one day.
8. Cut off edges and cut into cubes.
Use Luncheon Meat as topping.

المكونات:

- ١- لانشون دجاج روبرت
- ٢ كيلو جرام بطاطا
- ٣ حبات فلفل أحمر طازج
- ٦ بيضات
- ١½ ديسيلتر من الكريمة
- ١٥٠ جرام جبنة مبشورة
- ١½ ملعقة ملح خشن صغيرة وبعض الفلفل

الطريقة:

- ١- تقشر البطاطا وتوضع في الماء.
- ٢- يقطع الفلفل إلى مربعات صغيرة.
- ٣- يخفق البيض مع الكريمة.
- ٤- تضاف الجبنة المبشورة والفلفل والتوابل
- ٥- تقطع البطاطا إلى شرائح وتخلط مع البيض الخفوق بالكريمة.
- ٦- توضع البطاطا بعد ذلك في صينية وتطهى بالفرن لمدة ٤٥ دقيقة عند ٢٠٠ درجة مئوية.
- ٧- تبرد كعكة البطاطا في الثلاجة لمدة يوم واحد.
- ٨- تزال الحواف وتقطع الكعكة إلى مكعبات. وتزين بقطع اللانشون